



Le potager du
château
DE
CREVECŒUR



Un potager médiéval

Au Moyen Âge, à la campagne comme à la ville, si on le peut, on cultive un jardin. Les produits issus des jardins sont indispensables à l'alimentation



quotidienne. Les potagers sont souvent entretenus par les femmes, les enfants et les vieillards.

Cultivées en plein champ, les céréales représentent la base de l'alimentation. Les légumes et les légumineuses complètent ce régime alimentaire à forte dominance végétale.





Les ressources du potager

À l'exception des plantes préparées en salade, les légumes ne sont pas consommés crus. En France, la porée, sorte de purée de légumes verts grossièrement hachés, est particulièrement appréciée. Par ailleurs, les plantes cuites sur le feu dans un pot sont appelées herbes à pot. Elles sont utilisées dans les soupes ou en accompagnement



des viandes et des poissons et sont surtout vertes : chou, poireau, bette à petites feuilles, arroche, maceron, bourrache... À la fin du Moyen Âge, les légumes les plus consommés sont les choux et les poireaux.

Tout est bon dans le maceron

Dans le maceron, tout se mange des feuilles à la racine.

Au Moyen Âge, ses graines, légèrement piquantes, étaient utilisées en cuisine pour assaisonner les plats. En effet, tout le monde n'avait pas les moyens d'acheter du poivre.

En voilà une plante extraordinaire !



Alors, une place dans votre potager pour du macaron ?



JEU / Les légumes du Moyen Âge cultivés en Europe

Trouvez les instrus sur cette image



SOLUTION

Il y avait 5 légumes importés d'Amérique.
Le chou-fleur est introduit à partir du 15e siècle.
Les autres sont cultivés depuis longtemps.



Remerciements

- Conseils et plantations : association Monviette Nature (<http://patauge.org/>)
- Crédits photographiques : François Hamm, Monviette Nature, Jcomp et Fondation Musée Schlumberger
- Illustrations : Freepik, Macrovector et Upklyak